

B 日程 第 1 回 オンデマンド方式リモートセミナーのご案内

調理現場と店舗に HACCP の考えを取り入れた食の安全・安心セミナー

A 日程 (3 月 1 日～4 月 30 日) の配信は好評のうちに終了いたしました。

B 日程 (6 月 20 日～8 月 31 日) の募集を開始いたします。

このセミナーの内容は、リテール分野での「調理現場と店舗に HACCP の考えを取り入れた食の安心・安全セミナー」です。

また、オンデマンド方式は従来の受講日時指定での講座配ではなく、「いつでも」「どこでも」「簡単に」好きな時間帯にスマホであなただけが受講出来る、**YouTube** 配信で運用します。

中小規模の食品取扱業者等を中心に、HACCP 手法の導入に必要な基礎知識や無理なく背伸びしないで HACCP を実践されている事例をご紹介します、HACCP の導入にあたってのお困り事ことや今更聞けない食品取扱事業者方々の悩みなどについて意見交換できるセミナーとしています。

今回の受講対象者は、小規模食品関連事業 (リテール分野) に携わる方やリテール関連業界に就業予定の方などです。

尚、今回の受講料は 4,000 円です。また講演内容を中心とした 4 コマ/頁のカラー印刷版の参考資料は 2,500 円 (税込、郵送料込み) で、ご希望の方はセミナー受講お申し込みの際に参考資料欄に頂けますとご入金を確認の上お届けします。

プログラム

司会挨拶及び聴講注意事項：	HACCP 実践研究会	安達成明
講演 1 「リテール現場に於ける食中毒について」 (47 分)	HACCP 実践研究会講師	戸ヶ崎恵一先生
講演 2 「リテール現場での防虫・防鼠対策について」 (42 分)	国際衛生(株)	鈴庄則之先生
講演 3 「フードサービス現場に於ける食品安全のポイント」 (46 分)	(般) 食品安全マネジメント協会 (JFSM)	八反田誠先生
講演 4 「調理現場の食品衛生対策の実践」 (25 分)	TN 企画	永峯努先生
講演 5 「食品店舗現場のストック・バックヤードの衛生対策の実践」 (12 分)	HACCP 実践研究会講師	山森純子先生
講演 6 「社員食堂の衛生管理の実践例と HACCP 認証取得」 (37 分)	日本無機 (株) 管理栄養士	林道子先生

セミナー募集期間 2023 年 6 月 20 日～7 月 31 日

YouTube Premium 配信期間 **2023 年 6 月 20 日～8 月 31 日**

お申し込み方法

お申込みページ URL <https://beast-ex.jp/fx3747/8HtvHa>

ダイジェスト映像 URL <https://www.youtube.com/watch?v=hljnQu2DLh4>

受講料振込先および受講の特典は次のページです。

セミナーの申し込みをしたら受講料の振込みをお願いいたします。

受講料 4,000 円（参考資料不要な人） または 6,500 円（参考資料必要な人）

振込先 みずほ銀行 大森支店（196） 普通口座 2248617

HACCP 実践研究会(ハサップジッセンケンキュウカイ)

受講料の入金を確認後、セミナーURL を申込みのメールアドレスにお送りします。

参考資料申込みの方、資料代入金を確認後、申込みの住所に郵送いたします。

また、受講料請求書の必要な人は申し込みフォームの備考欄に記載願います。

受講料請求書 PDF は申込みのメールアドレスにお送りします

受講の特典：B 日程受講の方に

**2023 年 8 月 3 日～5 日開講の「第 49 期 HACCP 実務者養成講座」
の受講料を 2,000 円割引します。**

【3 日間講座の受講料は 66,000 円（会員様は 63,000 円）のところ

B 日程受講の方が 49 期を申込みされると 2,000 円割引いたします】

A 日程受講者のアンケートより

Y さん：HACCP が具体的にどのような事を指しているのか、初心者でも分かりやすく丁寧に解説していただいて非常に理解しやすかったです。

トイレトペーパーを何枚重ねても便から菌が染みて手に移る事、ネズミは 6 ミリ隙間があれば移動できる事、実際よくある作業現場の風景や、大量調理の施設での業者とのやり取りや作業風景など、どれも非常に面白く勉強になりました。

S さん：現場事例の写真や動画が豊富に使用されており、管理をするうえで留意すべき箇所が明確になっており、良いと感じました。ただ、講演時間が 30 分を超えるとやはり長いと感じました。